



GUIDO VADA

ULISSE

Dolcetto d'Alba DOC

Vino:

Uva: 100% Dolcetto

Produzione annua: 2000 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 12.5-13%

Curiosità: Duja D'Or ed.2008-2009-2010-2011.

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Ovest

Suolo: calcareo

Resa per ha: 90 q

Cantina:

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: fermentazione controllata a circa 28-30°C per 10-15 giorni, un rimontaggio al giorno con délestage. Fermentazione malolattica. Maturazione su fecce fini con batonnage per almeno un mese.

Affinamento: 2-3 mesi in bottiglia.

Il consiglio:

Come bere: vino fresco e semplice, quando non sai scegliere, bevi Dolcetto!